



## Rohkostplatte mit Frischkäsedipp



> Zutaten für 4 Personen:

> **Mahlstein**

EUR 29,90 

Verschiedene Gemüsesorten nach Wahl, wie z. B. Tomaten, Paprika, Gurke, Möhren, Kohlrabi

Für den Dipp:  
 150 g alter Gouda  
 200 g Doppelrahmfrischkäse  
 2 Becher Naturjoghurt  
 je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie  
 Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

> **Zubereitung:**

Zuerst das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Für den Dipp den Käse mit der **LURCH X-Reibe Fein** fein reiben und mit dem Frischkäse und dem Joghurt verrühren. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und unter die Creme heben. Anschließend mit wenig Salz und dem im **LURCH Mahlstein** frisch gemahlene weißen Pfeffer abschmecken.

Den Dipp zum Gemüse reichen.

> **Mahlstein mit Gewürzdosen**

- Der perfekte Dreh für guten Geschmack
- Zwischen zwei Mahlscheiben werden trockene Kräuter und Gewürze zerkleinert: Von grob bis pulverfein ist alles möglich – ganz gleichmäßig, ganz frisch und "im Handumdrehen".
- Würzige Eigenkreationen können in den mitgelieferten Dosen aromatischer aufbewahrt werden.
- Mit seinem hochwertigen Design ist der Mahlstein auch ein gern gesehener Gast am gedeckten Tisch.

